

真の穴場店●スイーツ番付●ホテルの食べ放題●激安ツアーの仰天体験

March
2005
No.29

3

おとなの週末

¥490

1685円から5250円まで

和食
居酒屋
イタリアン
中華
フレンチ

クチコミで知る人ぞ知る

真の穴場店

勝手に食べ比べ

キララ

有名ホテルの食べ放題14

東京・京都56駅弁を探点
貰つて嬉しいスイーツ番付

気軽に入门
ちょっと歌舞伎へ
和食の作法と楽しみ方

東京 vs. 京都 56駅弁を探点

なんでも探検隊
激安は怖いか凄いか
北京・万里の長城
2万9800円ツアーオの仰天体験ほか

田子ノ浦親方 健康レシピ付き
「わたしはこうして70キロ痩せた」

ズバリ！書きます

連載
第18回

大阪生まれで、京都在住の料理評論家・門上武司さんは、関西を中心に行き、さまざまな視点から批評活動をつづけています。

今月の
7軒

三都味めぐり

文・写真 門上武司

有馬温泉にオーブンした十割蕎麦の店 京都・貴船の「名物すっぽん鍋」

大阪生まれで、京都在住の料理評論家・門上武司さんは、関西を中心に行き、さまざまな視点から批評活動をつづけています。

今回も、多くの知り合いと一緒に、7軒の店を訪問しました。

12月×日

有馬温泉に「むら玄そば」とい

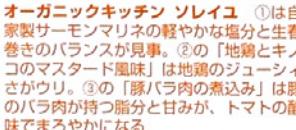
う蕎麦屋が開店した。古民家を見事に改築した2階建ての建物。1階が客席で、2階が蕎麦打ち場と待合となっている。



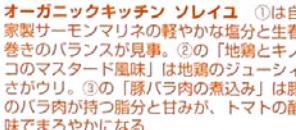
1



2



3



4

オーガニックキッチン ソレイユ

①は自家製サークルマリネの軽やかな塩分と生卵

巻きのバランスが見事。②の「地鶏とキノコのマスター風味」は地鶏のジューシーさがウ

リ。③の「豚バラ肉のアイス

ターキー」は、豚肉の甘みが持つ脂分と甘みが、

味でまろやかになる

1月×日

箕面にある「オーガニック

キッチン」は、自分達の畑があり、そこ

から収穫する野菜の旨さでは定評のある

レストラン。その支店が中之島に開店し

た「オーガニックキッチンソレイユ」。

仲間と一緒にランチに出かけた。

前菜の水菜と自家製サムライネ生

ノのマスター風味、自然飼育豚バラ

肉の煮込みお野菜のトマト煮込みをオー

ダ。デザートはピスタチオのアイス

1月×日

春巻き仕立てから、野菜の味が強烈であ

った。メインはチョイスで各々地鶏とキ

ノのマスター風味、自然飼育豚バラ

肉の煮込みお野菜のトマト煮込みをオー

ダ。デザートはピスタチオのアイス

1月×日

吟味する芸

場所は京都貴船の「石源太」。(スッポンの

鍋で猪を食べるんやけど、これがいける

と「菊乃井」の村田吉弘さんから聞いて

いたが、どうも味が想像できなかつた。

参考者の「祇園ささ木」の佐々木浩さん、

梁山泊の橋本憲一さん、「ニューオー

タニ」のドミニク・コルビさん、「あやむ

屋」の永治功さん、「えの木」の榎本和友

さんなども同じ印象であった。正午京都駅集合。そこから貴船に向かうマイクロ

バスの中で、「いつたい今日はどんな料理

やねん?」と疑問が湧いていた。

まずスッポンの鍋でスッポンを食べる。

水と酒の割合2対1、薄口醤油が10%

1月×日

右源太

④はスッポン鍋で、スープの濃厚さがいい。

⑤は脂分が旨みの豚肉、こ

の変化が見えた。

⑥は雑炊だが、卵たっぷりがこの

スタイル

1月×日

徐々に味が変化する鍋

1月×日

1月の学芸(食環境を具に

吟味する芸)

は興味深い展開となつた。

場所は京都貴船の「石源太」。(スッポンの

鍋で猪を食べるんやけど、これがいける

と「菊乃井」の村田吉弘さんから聞いて

いたが、どうも味が想像できなかつた。

参考者の「祇園ささ木」の佐々木浩さん、

梁山泊の橋本憲一さん、「ニューオー

タニ」のドミニク・コルビさん、「あやむ

屋」の永治功さん、「えの木」の榎本和友

さんなども同じ印象であった。正午京都駅

集合。そこから貴船に向かうマイクロ

バスの中で、「いつたい今日はどんな料理

やねん?」と疑問が湧いていた。

まずスッポンの鍋でスッポンを食べる。

水と酒の割合2対1、薄口醤油が10%

1月×日

右源太

④はスッポン鍋で、スープの濃厚さがいい。

⑤は脂分が旨みの豚肉、こ

の変化が見えた。

⑥は雑炊だが、卵たっぷりがこの

スタイル

1月×日

徐々に味が変化する鍋

1月×日

吟味する芸

は興味深い展開となつた。

場所は京都貴船の「石源太」。(スッポンの

鍋で猪を食べるんやけど、これがいける

と「菊乃井」の村田吉弘さんから聞いて

いたが、どうも味が想像できなかつた。

参考者の「祇園ささ木」の佐々木浩さん、

梁山泊の橋本憲一さん、「ニューオー

タニ」のドミニク・コルビさん、「あやむ

屋」の永治功さん、「えの木」の榎本和友

さんなども同じ印象であった。正午京都駅

集合。そこから貴船に向かうマイクロ

バスの中で、「いつたい今日はどんな料理

やねん?」と疑問が湧いていた。

まずスッポンの鍋でスッポンを食べる。

水と酒の割合2対1、薄口醤油が10%

1月×日

右源太

④はスッポン鍋で、スープの濃厚さがいい。

⑤は脂分が旨みの豚肉、こ

の変化が見えた。

⑥は雑炊だが、卵たっぷりがこの

スタイル

1月×日

徐々に味が変化する鍋

1月×日

吟味する芸

は興味深い展開となつた。

場所は京都貴船の「石源太」。(スッポンの

鍋で猪を食べるんやけど、これがいける

と「菊乃井」の村田吉弘さんから聞いて

いたが、どうも味が想像できなかつた。

参考者の「祇園ささ木」の佐々木浩さん、

梁山泊の橋本憲一さん、「ニューオー

タニ」のドミニク・コルビさん、「あやむ

屋」の永治功さん、「えの木」の榎本和友

さんなども同じ印象であった。正午京都駅

集合。そこから貴船に向かうマイクロ

バスの中で、「いつたい今日はどんな料理

やねん?」と疑問が湧いていた。

まずスッポンの鍋でスッポンを食べる。

水と酒の割合2対1、薄口醤油が10%

1月×日

右源太

④はスッポン鍋で、スープの濃厚さがいい。

⑤は脂分が旨みの豚肉、こ

の変化が見えた。

⑥は雑炊だが、卵たっぷりがこの

スタイル

1月×日

徐々に味が変化する鍋

1月×日

吟味する芸

は興味深い展開となつた。

場所は京都貴船の「石源太」。(スッポンの

鍋で猪を食べるんやけど、これがいける

と「菊乃井」の村田吉弘さんから聞いて

いたが、どうも味が想像できなかつた。

参考者の「祇園ささ木」の佐々木浩さん、

梁山泊の橋本憲一さん、「ニューオー

タニ」のドミニク・コルビさん、「あやむ

屋」の永治功さん、「えの木」の榎本和友

さんなども同じ印象であった。正午京都駅

集合。そこから貴船に向かうマイクロ

バスの中で、「いつたい今日はどんな料理

やねん?」と疑問が湧いていた。

まずスッポンの鍋でスッポンを食べる。

水と酒の割合2対1、薄口醤油が10%

1月×日

右源太

④はスッポン鍋で、スープの濃厚さがいい。

⑤は脂分が旨みの豚肉、こ

の変化が見えた。

⑥は雑炊だが、卵たっぷりがこの

スタイル

1月×日

徐々に味が変化する鍋

1月×日

吟味する芸

は興味深い展開となつた。

場所は京都貴船の「石源太」。(スッポンの

鍋で猪を食べるんやけど、これがいける

と「菊乃井」の村田吉弘さんから聞いて

いたが、どうも味が想像できなかつた。

参考者の「祇園ささ木」の佐々木浩さん、

梁山泊の橋本憲一さん、「ニューオー

タニ」のドミニク・コルビさん、「あやむ

屋」の永治功さん、「えの木」の榎本和友

さんなども同じ印象であった。正午京都駅

集合。そこから貴船に向かうマイクロ

バスの中で、「いつたい今日はどんな料理

やねん?」と疑問が湧いていた。

まずスッポンの鍋でスッポンを食べる。

水と酒の割合2対1、薄口醤油が10%

1月×日

右源太

④はスッポン鍋で、スープの濃厚さがいい。

⑤は脂分が旨みの豚肉、こ

の変化が見えた。

⑥は雑炊だが、卵たっぷりがこの

スタイル

1月×日

徐々に味が変化する鍋

1月×日

吟味する芸

は興味深い展開となつた。

場所は京都貴船の「石源太」。(スッポンの

鍋で猪を食べるんやけど、これがいける

と「菊乃井」の村田吉弘さんから聞いて

いたが、どうも味が想像できなかつた。

参考者の「祇園ささ木」の佐々木浩さん、

梁山泊の橋本憲一さん、「ニューオー

タニ」のドミニク・コルビさん、「あやむ

屋」の永治功さん、「えの木」の榎本和友

さんなども同じ印象であった。正午京都駅

集合。そこから貴船に向かうマイクロ

バスの中で、「いつたい今日はどんな料理

やねん?」と疑問が湧いていた。

まずスッポンの鍋でスッポンを食べる。

水と酒の割合2対1、薄口醤油が10%

1月×日

右源太

④はスッポン鍋で、スープの濃厚さがいい。

⑤は脂分が旨みの豚肉、こ

の変化が見えた。

⑥は雑炊だが、卵たっぷりがこの

スタイル

1月×日

徐々に味が変化する鍋

1月×日

吟味する芸

は興味深い展開となつた。

場所は京都貴船の「石源太」。(スッポンの

鍋で猪を食べるんやけど、これがいける

と「菊乃井」の村田吉弘さんから聞いて

いたが、どうも味が想像できなかつた。

参考者の「祇園ささ木」の佐々木浩さん、

梁山泊の橋本憲一さん、「ニューオー

タニ」のドミニク・コルビさん、「あやむ

屋」の永治功さん、「えの木」の榎本和友

さんなども同じ印象であった。正午京都駅

集合。そこから貴船に向かうマイクロ

バスの中で、「いつたい今日はどんな料理

やねん?」と疑問が湧いていた。

まずスッポンの鍋でスッポンを食べる。

水と酒の割合2対1、薄口醤油が10%

1月×日

右源太

④はスッポン鍋で、スープの濃厚さがいい。

⑤は脂分が旨みの豚肉、こ

の変化が見えた。

⑥は雑炊だが、卵たっぷりがこの

スタイル

1月×日

徐々に味が変化する鍋

1月×日

吟味する芸

は興味深い展開となつた。

場所は京都貴船の「石源太」。(スッポンの

鍋で猪を食べるんやけど、これがいける

と「菊乃井」の村田吉弘さんから聞いて

いたが、どうも味が想像できなかつた。

参考者の「祇園ささ木」の佐々木浩さん、

梁山泊の橋本憲一さん、「ニューオー

タニ」のドミニク・コルビさん、「あやむ

屋」の永治功さん、「えの木」の榎本和友

さんなども同じ印象であった。正午京都駅

集合。そこから貴船に向かうマイクロ

バスの中で、「いつたい今日はどんな料理

やねん?」と疑問が湧いていた。

まずスッポンの鍋でスッポンを食べる。

水と酒の割合2対1、薄口醤油が10%

1月×日

右源太

④はスッポン鍋で、スープの濃厚さがいい。

⑤は脂分が旨みの豚肉、こ

の変化が見えた。

⑥は雑炊だが、卵たっぷりがこの

スタイル

1月×日

徐々に味が変化する鍋

1月×日

吟味する芸

<p